

Hôtel Restaurant
Saint Sauveur ★★



Imprimerie Xthuis - Millau - Tél. : 05 65 61 17 41

MEYRUEIS

Restaurant

Cocktails 6,50 €

Tutti frutti

(cocktails de fruits sans alcool)



Printemps bleu

(curaçao bleu, grand marnier, vodka, limonade)

Plaisir d'amour

(pêché mignon, guignolet, crème de griotte, champagne)

Rouge tendre

(Tequila, crème de framboise, champagne)



Soleil du Roussillon

(gin, crème d'abricot, sirop de pêche, eau gazeuse)

Apéritifs

<i>Apéritifs classiques (martini, porto, suze)</i>	3,20 €
<i>Anis</i>	2,00 €
<i>Bière Lefse Blonde (pression)</i>	4,00 €
<i>Bière (Heineken), 25 cl</i>	3,00 €
<i>Kir (cassis, pêche, mûre, framboise, cerise, châtaigne, abricot)</i>	3,20 €

Boissons sans alcool

<i>Jus de fruit</i>	2,50 €
<i>Sirup</i>	1,60 €
<i>Sodas</i>	2,50 €
<i>Vittel, San Pellegrino, Quézac</i>	5,00 €
<i>1/2 Vittel, 1/2 San Pellegrino</i>	3,50 €
<i>Café et mignardises</i>	2,00 €
<i>Infusions et mignardises</i>	2,50 €

Menu du terroir 23,00 €

Déclinaison autour de la Chèvre verdure balsamique

ou

Médailillon de truite saumonée,

*Ventrèche fumée, huile vierge citronnée,
tartare de légumes*



Souris d'agneau braisée 5 heures,

*Ail en chemise sur pommes de terres écrasées à la ciboulette,
jus infusé au thym*

ou

*Dos de Cabillaud, Mousseline de potiron,
crème de châtaigne.*



Plateau de Fromages



Nos douceurs

Menu à 37,00 €

*Croustillants de gambas,
Espuma de crustacés au curry, sauce sésame*

ou

Cassolette de ris d'agneau, Et ses petits légumes



*Filets de Bar, Fricassée de céleri,
crème de basilic*

ou

*Alouettes de canard sauce Apicius,
Navets glacés au jus de clair de volaille*



Plateau de Fromages



Nos douceurs



Menu à 45,00 €

Kir



*Foie Gras de canard mi-cuit en 2 façons,
Au Pain d'épices et 5 Baies, Chutney de Figues,
Compotes de pommes au piment d'Espelette*

Ou

*Marmite de Saint Jacques, cuites en croûte,
Jus de crustacés et brunoise de légumes*

*Filet de Sandre, Fondue de jeunes poireaux,
Coulis de pommes de terre, jus de truffes à l'huile de noisettes*

Ou

*Coeur de filet de Boeuf poêlé,
sauce Foie Gras et cèpes, tatin à l'échalotes*



Plateau de Fromage



Nos douceurs

Menu des petits gastronomes

à 9,00 €

Steak haché

avec les accompagnements du jour

Ou

Filet de colin pané

avec les accompagnements du jour



Yaourt ou glace



1 Boisson



Nos douceurs

Fondant au chocolat, glace pistache



Fraîcheur fruits rouges



Crème brûlée au carambar



Entremet



Tiramisu



Assiette de sorbets



La Carte

Nos entrées - Our Starters

Déclinaison autour de la Chèvre verdure balsamique 12,00 €

Declension around the goat, Balsamique Green Vegetbles

Médailon de truite saumonée, 13,00 €

Ventrèche fumée, huile vierge citronnée, tartare de légumes

Medaillon of Salmoned Trout, Smoked Bacon, First Pressure Lemmoned Oil, Vegetables Tartare

Croustillants de gambas, Espuma de crustacés au curry, sauce sésame 21,00 €

Crispy Gambas, Curried Shellfish Espuma, Sesame Sauce

Cassolette de ris d'agneau, et ses petits légumes 20,00 €

Lamb's SweetBread Small ovenproof Dish, and its Small Vegetables

Foie Gras de canard mi-cuit en 2 façons, 20,00 €

Au Pain d'épices et 5 Baies, Chutney de Figues,

Compotes de pommes au piment d'Espelette

Duck's Foie Gras Half-Cooked in 2 ways: Ginger Bread and 5 Baies, Fig Chutney, Stewed Apples, Espelette Pepper

Marmite de Saint Jacques, cuites en croûte, 19,00 €

Jus de crustacés et brunoise de légumes

St Jacques pot, Cooked in Croute (In Pastry), Shellfish Jus and Brownd Vegetables (Brunoise)

Nos poissons - Our Fish

Dos de Cabillaud, Mousseline de potiron, crème de châtaigne 18,00 €

Cod's back, Pumpkin Mousseine, Chestnut Cream

Filets de Bar, Fricassée de céleri, crème de basilic 17,00 €

Sea Bass filled, Celery Fricassé, Basil Cream

Filet de Sandre, Fondue de jeunes poireaux, 18,00 €

Coulis de pommes de terre, jus de truffes à l'huile de noisettes

Sandre filled, Young Leeks Fondue, Sliced Potatoes, Truffle Jus in Hazel oil

La Carte

Nos entrées - Our Starters

Déclinaison autour de la Chèvre verdure balsamique 12,00 €

Declension around the goat, Balsamique Green Vegetbles

Médailon de truite saumonée, 13,00 €

Ventrèche fumée, huile vierge citronnée, tartare de légumes

Medaillon of Salmoned Trout, Smoked Bacon, First Pressure Lemmoned Oil, Vegetables Tartare

Croustillants de gambas, Espuma de crustacés au curry, sauce sésame 21,00 €

Crispy Gambas, Curried Shellfish Espuma, Sesame Sauce

Cassolette de ris d'agneau, et ses petits légumes 20,00 €

Lamb's SweetBread Small ovenproof Dish, and its Small Vegetables

Foie Gras de canard mi-cuit en 2 façons, 20,00 €

Au Pain d'épices et 5 Baies, Chutney de Figues,

Compotes de pommes au piment d'Espelette

Duck's Foie Gras Half-Cooked in 2 ways: Ginger Bread and 5 Baies, Fig Chutney, Stewed Apples, Espelette Pepper

Marmite de Saint Jacques, cuites en croûte, 19,00 €

Jus de crustacés et brunoise de légumes

St Jacques pot, Cooked in Croute (In Pastry), Shellfish Jus and Brownd Vegetables (Brunoise)

Nos poissons - Our Fish

Dos de Cabillaud, Mousseline de potiron, crème de châtaigne 18,00 €

Cod's back, Pumpkin Mousseine, Chestnut Cream

Filets de Bar, Fricassée de céleri, crème de basilic 17,00 €

Sea Bass filled, Celery Fricassé, Basil Cream

Filet de Sandre, Fondue de jeunes poireaux, 18,00 €

Coulis de pommes de terre, jus de truffes à l'huile de noisettes

Sandre filled, Young Leeks Fondue, Sliced Potatoes, Truffle Jus in Hazel oil

Côtes de Provence

	<i>75 cl</i>	<i>50 cl</i>
<i>Rouge</i>		
AOC Château Roubine	24,00 €	19,00 €
<i>Rouge</i>		
Blanc AOC Château Roubine	24,00 €	19,00 €

Sud ouest - Bordeaux

	<i>75 cl</i>	<i>37,5 cl</i>
<i>Rouge</i>		
AOC Gaillac « Domaine des Terisses »	24,00 €	12,00 €
AOC Madiran	24,00 €	12,00 €
Cahors Château Lamartine	27,00 €	
AOC Chai de Bordes	24,00 €	
Haut-médoc Haut logat Cru Bourgeois	43,00 €	
Margaux Brio de Contenac	99,00 €	
<i>Blanc</i>		
AOC Gaillac « Domaine des Terisses »	22,00 €	14,00 €
Sauterne	49,00 €	

Alsace

	<i>75 cl</i>	<i>37,5 cl</i>
AOC Grewrztraminer	37,00 €	
AOC Sylvaner	26,00 €	15,00 €
AOC Riesling	28,00 €	16,00 €

Coteaux du Languedoc

	<i>75 cl</i>	<i>37,5 cl</i>
<i>Blanc</i>		
Domaine des Conquêtes	32,00 €	
Picpoul de Pinet « Reine Juliette »	37,00 €	
Mas de Daumas Gassac	59,00 €	

	<i>75 cl</i>	<i>37,5 cl</i>
<i>Rouge</i>		
AOC Fitou Chevalier de Montaigu	19,00 €	
AOC Faugères château de la Liquière	25,00 €	16,00 €
Saint Chinian « Le clos Goutine »	24,00 €	14,00 €
Domaine des conquêtes	32,00 €	
Domaine de Saint Daumary	32,00 €	
Mas de Daumas Gassac 2003	63,00 €	

	<i>75 cl</i>	<i>37,5 cl</i>
<i>Rosé</i>		
AOC Faugères Château de la Liquière	28,00 €	18,00 €
Saint Chinian « Le clos Goutine »	24,00 €	50 cl : 15,00 €

Coteaux du Rhône

	<i>75 cl</i>	<i>50 cl</i>
<i>Rouge</i>		
AOC Caprice d'Antoine	24,00 €	
Château Val Joanis (Côtes du Luberon)		14,00 €
<i>Rosé</i>		
Château Val Joanis (Côtes du Luberon)		14,00 €
<i>Blanc</i>		
Château Val Joanis (Côtes du Luberon)		14,00 €

Bourgogne

	<i>75 cl</i>	<i>50 cl</i>
AOC Aligoté Jaboulet	25,00 €	
AOC Mercurey Jaboulet	43,00 €	

Vin de Loire

	<i>75 cl</i>	<i>37,5 cl</i>
Saint Nicolas de Bourgueil	30,00 €	19,00 €

Champagne

	75 cl	37,5 cl
Champagne Charles Antoine	53,00 €	
Champagne Mumm Cordon Rouge	107,00 €	69,00 €
Champagne Ruinart	125,00 €	
Champagne Lanson Rosé	98,00 €	

Digestifs

Armagnac	9,00 €
Cognac Bellenac	9,00 €
Calvados Busnel	9,00 €
Calvados Beaujour	10,00 €
Eau de vie Poire Williams	9,00 €
Eau de vie de prune	9,00 €
Eau de vie de coing	9,00 €
Get 27	8,00 €
Get 31	8,00 €